

## Quitten

by Andreas - Dienstag, Januar 19, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/quitten/>

Die Quitte (*Cydonia oblonga*) auch Honigapfel genannt, wird heutzutage eher selten verarbeitet. Am geläufigsten ist noch das Quittengelee. Die Pflanze stammt aus dem Kaukasus, wird heute aber in vielen Regionen der Welt angebaut. In der griechischen Mythologie war der Quittenapfel der Aphrodite geweiht und ein Geschenk der Liebe. In Deutschland wird die Quitte laut großem Brockhaus von 1933 erstmals um 812 erwähnt. Die türkischen Shirin Quitten kann man roh essen. Sie werden häufig bei türkischen Gemüsehändlern angeboten. Geschmacklich liegt die Quitte, wie schon ihr Aussehen vermuten läßt, zwischen Birne und Apfel. Die deutschen Quitten sind im rohen Zustand sauer, hart und holzig. Man muss sie daher vor dem Genuss erst kochen. Dann allerdings sind sie köstlich zum Beispiel als Quittenkonfekt oder Marmelade. Übrigens heißt die Quitte auf portugiesisch Marmelo. Sie wurde dort hauptsächlich zu Fruchtmus verarbeitet. Aus Marmelo wurde dann Marmelade.

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station